

Lammchops (Lammnierstück)

4-Personen

Zutaten:

- 4 - Lamm-Nierstücke (Grösse nach Gesamt-Menü, 1-Nierstück pro Person)
- etwas - Salz
- etwas - Pfeffer aus der Mühle
- etwas - Paprika
- etwas - Thymianpulver
- etwas - Oel zum anbraten

Für die Sauce:

- 1 - EL Butter
- 4 - Knoblauchzehen geschält halbiert
- 1 - dl Weisswein
- 1,5 - dl Bratensauce gebunden
- 1 - Bund gemischte Kräuter gehackt
(Basilikum, Estragon, Petersilie)
- 50 - gr Appenzellerkäse gerieben
- 1 - TL abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung:

Die Lammnierstücke 1-2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
Die Fleischstücke mit Salz, Pfeffer, Paprika sowie Thymianpulver einreiben. Das Oel in der Bratpfanne erhitzen und die Nierstücke rund herum circa 1 ½ - 2-Minuten anbraten.
Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Wenden während weiteren 6-8 Minuten (je nach Dicke des Fleisches) rosa braten. Das Fleisch sollte auf Fingerdruck noch leicht nachgeben.
Fleisch aus der Pfanne nehmen, in Alufolie und Küchentuch zugedeckt 2-3 Minuten ruhen lassen.

Kräutersauce zu Lammfleisch:

Die Butter erhitzen. Die Knoblauchzehen, geschält und halbiert glasig braten und herausnehmen.
Mit dem Weisswein ablöschen und die gebundene Bratensauce dazugeben.
Die gemischten, gehackten Kräuter zugeben und wahren circa 6-Minuten köcheln lassen.
Darin den Appenzellerkäse schmelzen lassen.
Mit abgeriebener Zitronenschale die Sauce würzen.
Fleisch auf vorgewärmte Teller anrichten, evtl. Tranchieren und mit der Sauce nappieren.